



Kopi celup



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Kopi Celup	1
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	2
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	3
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5





Kopi Celup

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam.*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 01-3542-1994, *Kopi bubuk, mutu dan cara uji.*

3 Definisi

Kopi celup adalah kopi bubuk hasil dari biji kopi yang disangrai (roasted) kemudian digiling, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dalam kadar tertentu yang tidak membahayakan kesehatan, dan dikemas dalam kantong khusus untuk dicelup.

4 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu kopi celup

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			I	II
1	Keadaan		Baik dan aman untuk kesehatan	
1.1	Kantong	-	Baik dan aman untuk kesehatan	
1.2	Tali pengikat dan perekat pada kantong	-	Tidak boleh mengandung Cu, Fe, Pb	
1.3	Seduhan selama 5 menit :			
	- Bau	-	normal	normal
	- Rasa	-	normal	normal
	- Warna	-	normal	normal
2	Sari kopi	% b/b	20 - 36	maks. 60
3	Air	% b/b	maks. 7	maks. 7
4	Abu	% b/b	maks. 5	maks. 5
5	Kealkalian abu	ml x N NaOH/100 g	57 - 64	35 - 56
6	Bahan-bahan lain		tidak boleh ada	boleh ada

Tabel lanjutan

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			I	II
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0	maks. 30,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03	maks. 0,03
7.6	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
8	Cemaran mikroba			
8.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^6	maks. 10^6
8.2	Kapang	koloni/g	maks. 10^4	maks. 10^4

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Pengambilan contoh padatan*. Contoh dianjurkan mewakili suatu tanding. Jumlah tiap contoh lebih kurang 250 gr.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

6.1.1 Kantong uji secara visual

- Arnati kantong secara keseluruhan permukaannya, kantong dinyatakan baik, bila tidak robek/rusak.
- Rendam kantong dalam air dingin selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.
- Rendam kantong dalam air mendidih selama 15 menit, kemudian tiriskan dan amati, kantong dinyatakan baik bila tidak robek/rusak.
- Jenis kemasan aman untuk kesehatan dan dinyatakan dengan pernyataan dari produsen.

6.1.2 Tali pengikat dan perekat pada kantong

Timbang kurang lebih 2 gram contoh dan diabukan. Tetesi abu dengan 5 tetes asam klorida dan diencerkan dengan 10 ml air.

- 5 ml larutan abu ditambah 2 tetes natrium sulfida 1 N
- 5 ml larutan abu ditambah 0,1 gr natrium bikarbonat dan 1 tetes 1 N kalium ferrosianida.

Kesimpulan :

- Bila larutan jernih maka kandungan logam berbahaya negatif
- Bila larutan mengendap maka logam berbahaya positif

6.1.3 Seduhan selama 5 menit

- Masukkan 1 kantong contoh kurang lebih 2 gram ke dalam gelas piala 300 ml kemudian tambahkan air mendidih sebanyak 200 ml (1:100), selama 5 menit.
- Dalam waktu 5 menit gerakkan kantong naik turun dalam air, setelah itu keluarkan kantong dari larutan dan biarkan air mendidih sampai suhu kamar.
- Larutan ini diuji secara organoleptik. Warna normal bila warna larutan itu hitam kecoklat-coklatan.

Bau dan rasa normal bila larutan itu berbau dan berasa khas kopi.

6.2 Persiapan contoh untuk uji kimia

Contoh terlebih dahulu dikeluarkan dari kantongnya, kemudian dicampur sama rata, lalu semuanya disebarkan dalam bentuk persegi empat dan ditarik garis sudut menyudut. Dua kuadran yang terletak berhadapan disatukan kembali, dicampur lagi sebaik-baiknya dan pembagian kuadran seperti diatas jika perlu diulangi sampai didapat jumlah contoh yang dibutuhkan. Digiling (jika perlu), dan saring hingga lolos mesh No. 30, masukkan ke dalam wadah yang tertutup rapat.

6.3 Sari kopi

6.3.1 Prinsip

Ekstraksi kopi dalam air

6.3.2 Pereaksi

Air suling

6.3.3 Peralatan

- a) Timbangan analitis
- b) Gelas piala 500 ml
- c) Corong
- d) Kertas saring
- e) Oven
- f) Pemanas listrik
- g) Penangas air
- h) Labu ukur 500 ml
- i) Eksikator
- j) Pinggan porselin
- k) Pipet gondok

6.3.4 Cara kerja

- a) Timbang dengan teliti 2 gr contoh, masukkan dalam gelas piala 500 ml, tambahkan 200 ml air mendidih diamkan selama 1 jam.
- b) Saring dengan kertas saring ke dalam labu ukur 500 ml, bilas dengan air panas sampai warna larutannya menjadi jernih atau bening. Biarkan larutan pada suhu kamar, tambahkan air dan tepatkan menjadi tanda garis.
- c) Pipet 50 ml larutan tersebut ke dalam pinggan porselin yang telah diketahui bobotnya, kemudian panaskan di atas penangas air sampai mengering.
- d) Selanjutnya keringkan dalam oven pada suhu 105°C selama 2 jam. Setelah itu dinginkan dalam eksikator dan timbang hingga bobot tetap.

6.7.4 Cara kerja

Timbang kurang lebih 2 gr contoh masukkan ke dalam gelas piala, tambahkan 50 ml HNO₃ 10 %, lalu didihkan selama 30 detik. Saring melalui kain saringan. Endapan setelah dicuci dimasukkan kembali ke dalam gelas piala dan tambahkan 50 ml NaOH 2,5 % lalu didihkan lagi 30 detik. Disaring dan dicuci, endapan dimasukkan ke dalam tabung kimia dan ditambahi air + 1/2 isi, kocok dan ambil sedikit untuk diperiksa dibawah mikroskop. Bandingkan dengan gambar terlampir.

6.8 Cemarkan logam

Uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Cara pengemasan

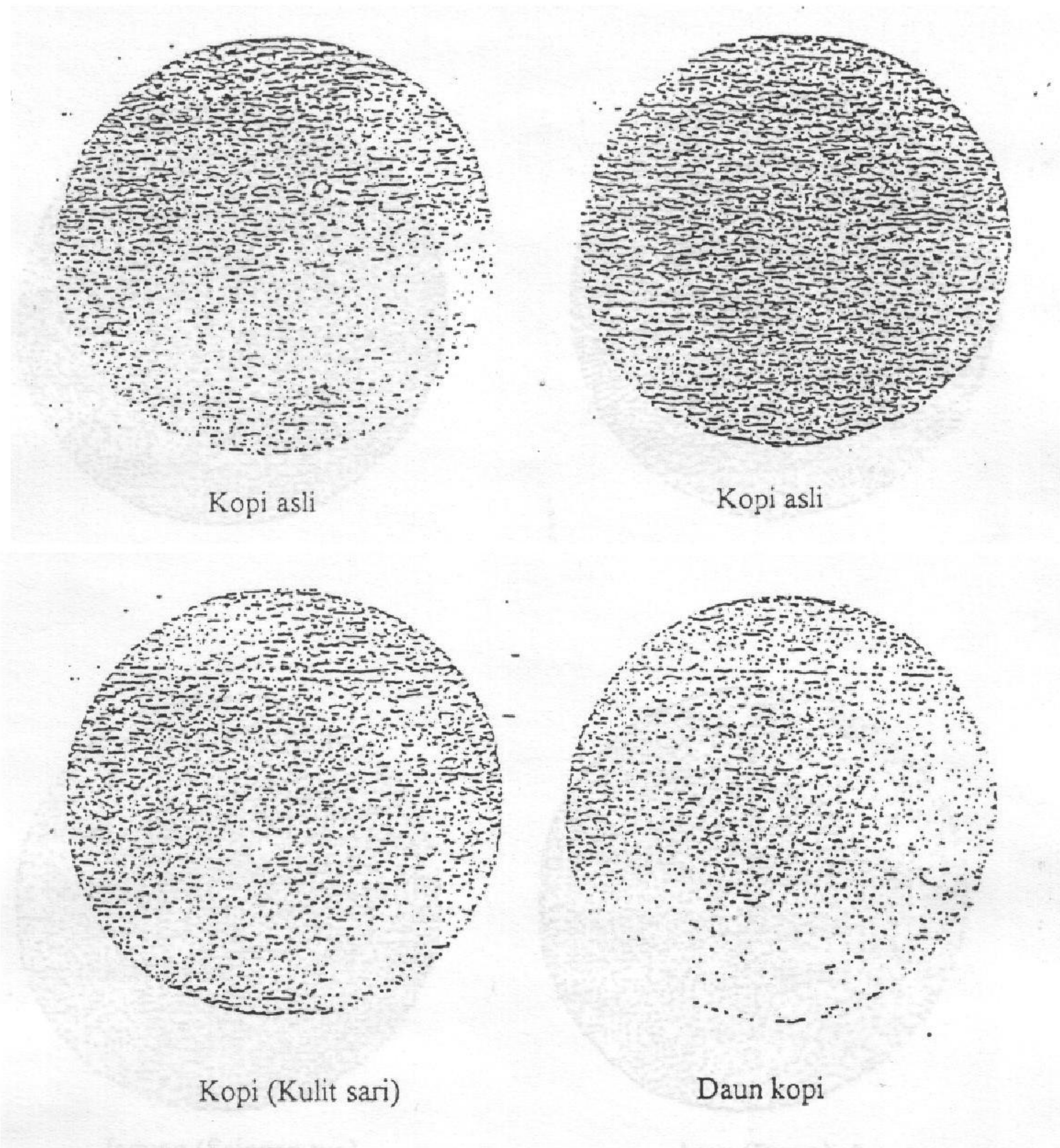
Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, isi dan kemasan tidak saling mempengaruhi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia no. 23 tahun 1992, tentang Kesehatan dan Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.

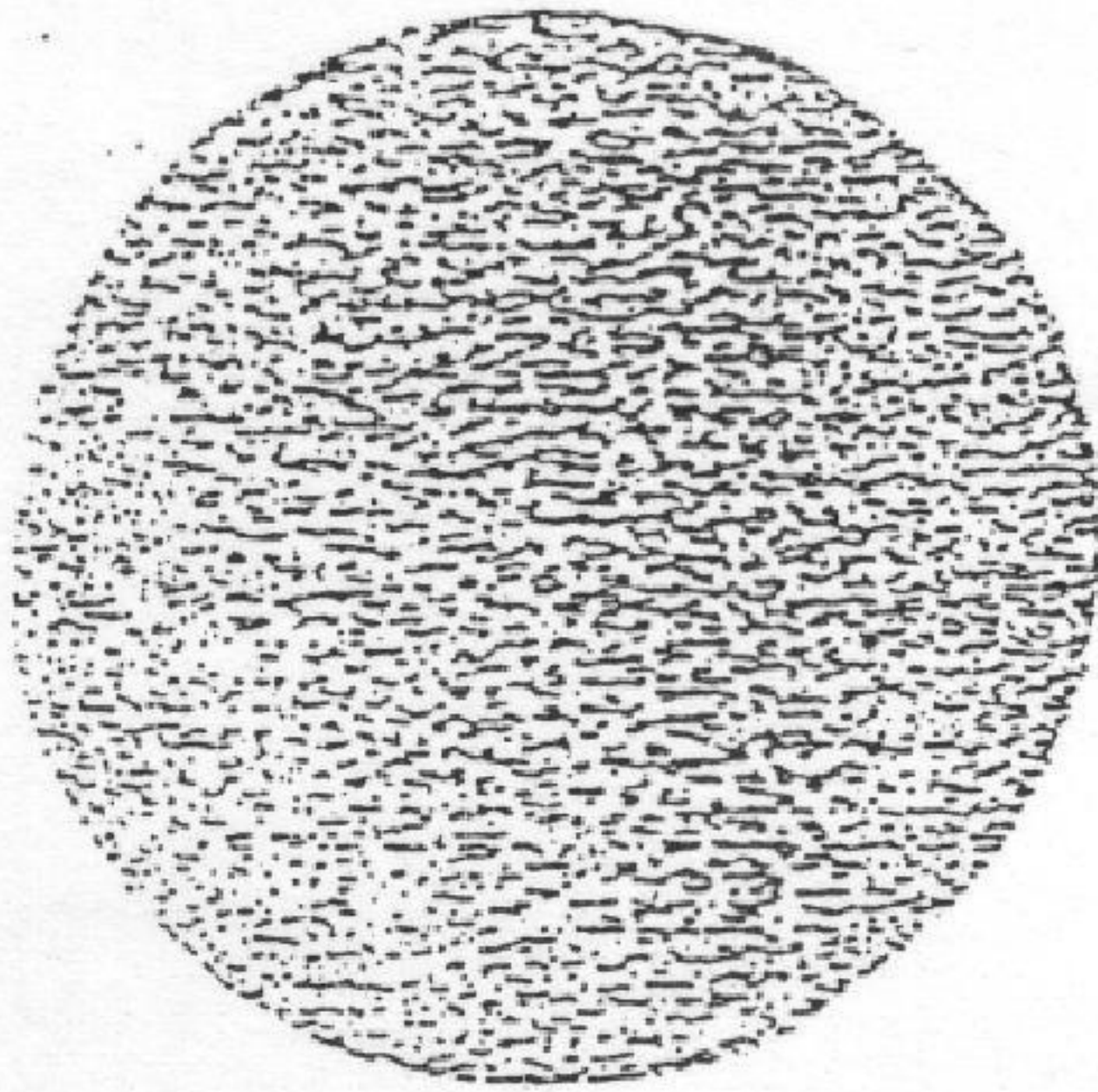


Lampiran 1

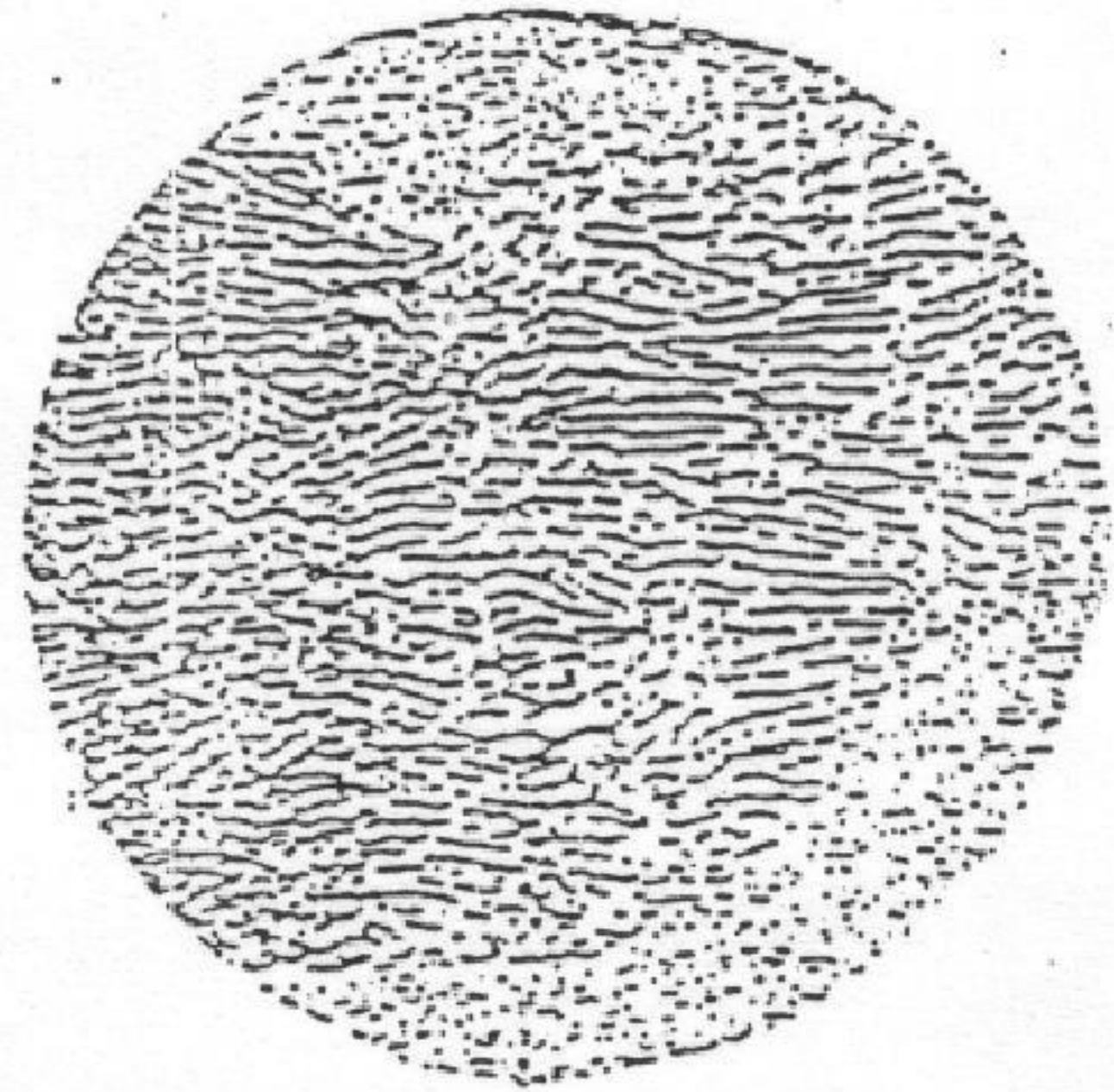


Gambar
Mikroskopis dari kopi, jagung, beras dan lain-lain.

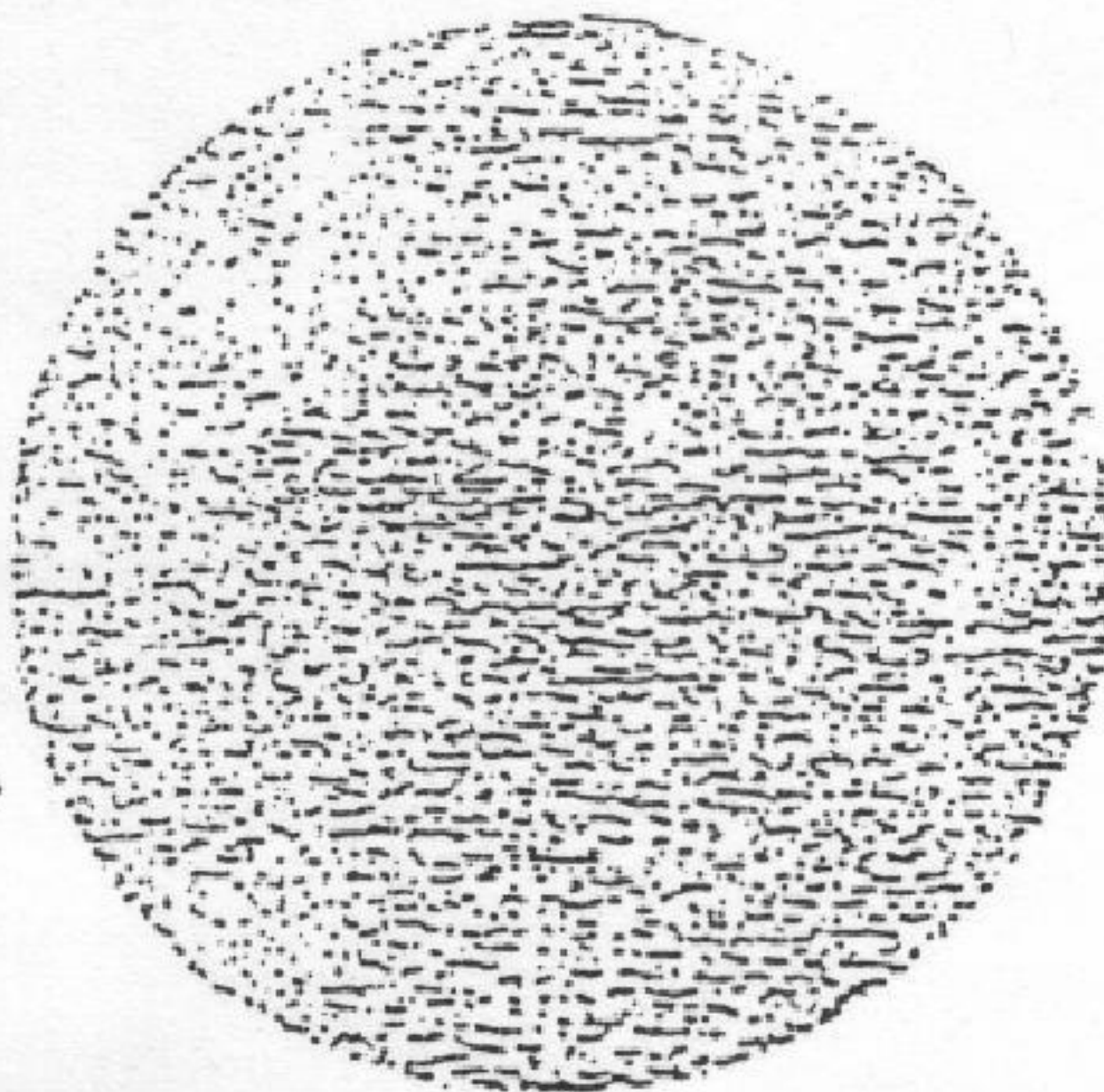
Lampiran 2



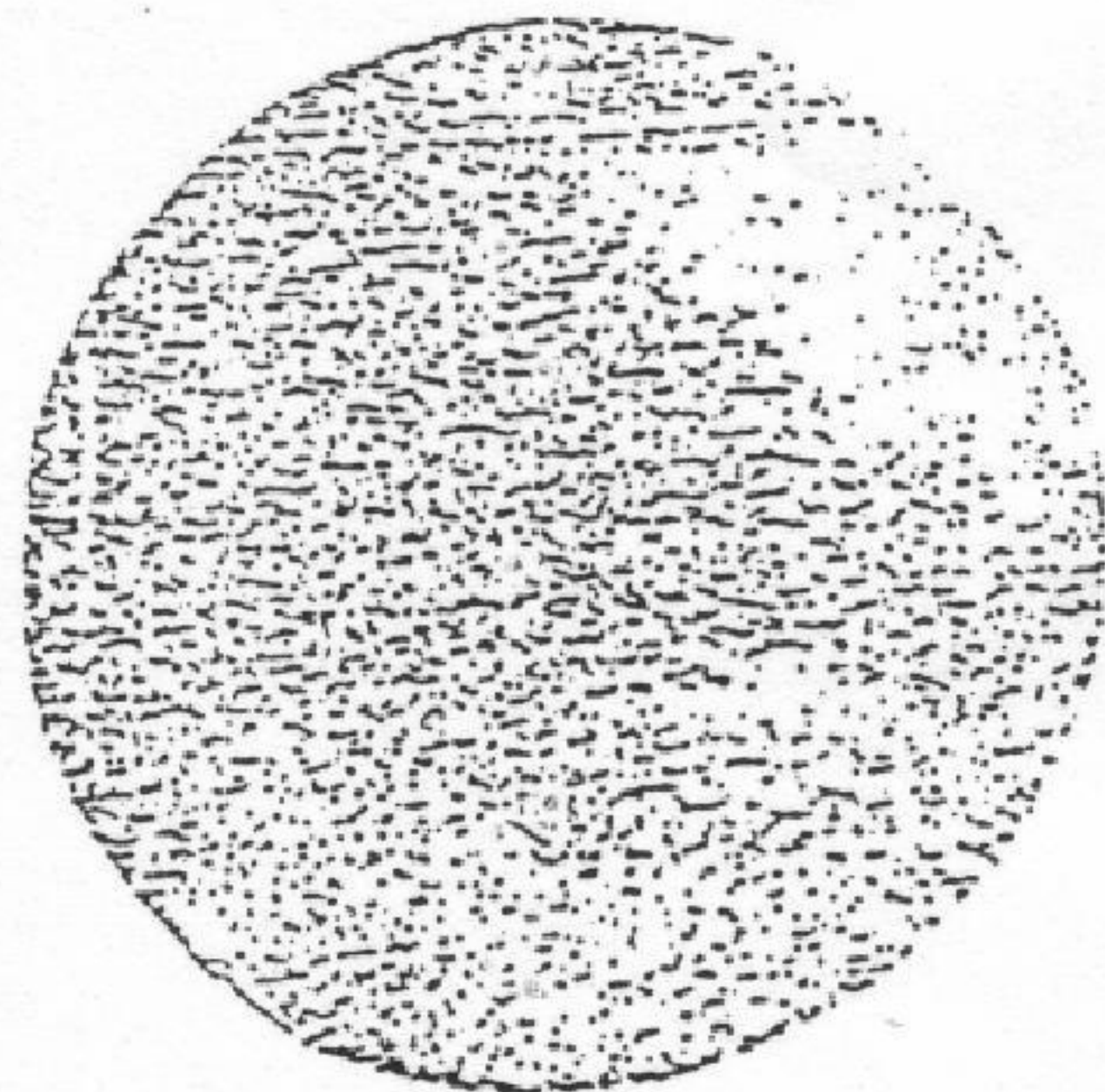
Jagung (Saingan muda)



Kopi (Kulit yang keras)



Jagung (Saingan tua)



Aron (Beras)











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id